BEEM

Elements of Lifestyle

Bedienungsanleitung

User Manual
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing

Leopard G5

Fleischwolf
Meat grinder
Hachoir à viande
Gehaktmolen

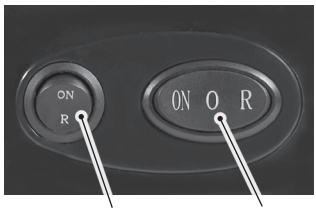
Schlagen Sie die Ausklappseiten am Anfang und Ende der Bedienungs-anleitung heraus, um die Abbildungen während des Lesens sehen zu können.

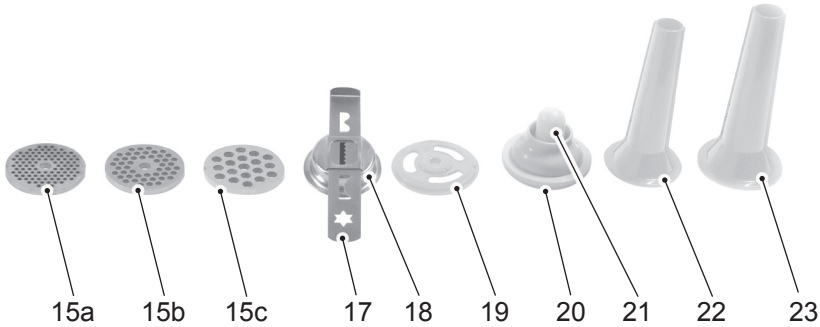
Open the fold-out page at the beginning and end of the user manual in order to view the illustrations during reading.

Ouvrez les pages dépliantes qui se trouvent au début et à la fin de la notice d'utilisation pour pouvoir voir les illustrations pendant la lecture de celle-ci.

Sla de uitklappagina´s aan het begin en het einde van de gebruiksaanwijzing open om de afbeeldingen tijdens het lezen te kunnen zien.

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16


ON
R
ON O R
8
7


15a
15b
15c
17
18
19
20
21
22
23

Inhalt

Allgemeine Hinweise 3
Sicherheitshinweise 5
Inbetriebnahme 7
Gerätebeschreibung 8
Vorbereitungen 8
Bedienung und Betrieb 9
Rezeptvorschläge 11
Nach dem Gebrauch 12
Reinigung und Pflege 13
Lagerung 13
Ersatzteile und weiteres Zubehör . . . 13
Technische Daten 13
Störungsbehebung 14

Sehr geehrter Kunde,

lesen Sie vor Verwendung des Gerätes die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise zu Inbetriebnahme, Sicherheit, bestimmungsgemäßem Gebrauch sowie Reinigung und Pflege.

Schlagen Sie die Ausklappseiten am Anfang und Ende der Bedienungsanleitung heraus, um die Abbildungen während des Lesens sehen zu können.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den späteren Gebrauch auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

Allgemeine Hinweise

Urheberrecht

Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt. Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Hinweise zum Umweltschutz

Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

Dieses Produkt darf innerhalb der Europäischen Union nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie das Gerät über die kommunalen Sammelstellen.

Gewährleistung/Garantie

Neben der gesetzlichen Gewährleistungspflicht übernimmt BEEM bei einigen Produkten zusätzlich eine erweiterte Herstellergarantie.

Sofern diese gewährt ist, finden Sie entsprechende Angaben entweder auf der produktspezifischen Verpackung, den Werbematerialien oder auf der BEEM Website beim jeweiligen Produkt.

Auf unserer Webseite www.beem.de finden Sie die ausführlichen Garantiebedingungen, erhältliches Zubehör und Ersatzteile sowie Bedienungsanleitungen in verschiedenen Sprachen.

Verwendete Symbole

⚠ GEFAHR

Wird verwendet für eine unmittelbar drohende Gefahr, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

⚠ WARNUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen könnte.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

ACHTUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu leichten Verletzungen oder zu Sachschäden führen kann.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

HINWEIS

► Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist vorwiegend für den nicht gewerblichen Gebrauch in geschlossenen Räumen zum Zerkleinern von Fleisch und Herstellung von Würsten und Spritzgebäck in haushaltsüblichen Mengen bestimmt. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠ WARNUNG

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/ oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.

► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Haftungsbeschränkungen

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden oder Folgeschäden bei:

- Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung,
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung,
- unsachgemäßer oder ungeeigneter Behandlung,
- nicht sachgemäß durchgeführten Reparaturen,
- unerlaubten Veränderungen,
- Verwendung von fremden Teilen bzw. Ersatzteilen,
- Verwendung von ungeeigneten Ergänzungs- oder Zubehörteilen.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma BEEM, dass sich dieses Gerät in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinien 2006/95/EG, 2004/108/EG und 2009/125/EG befindet.

Sicherheitshinweise

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lagern Sie das Gerät und die Zubehörteile außer Reichweite von Kindern.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachhändlern oder vom Werkskundendienst durchführen; dies gilt insbesondere für den Austausch einer beschädigten Anschlussleitung. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Gewährleistungs- bzw. Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Gewährleistungs- bzw. Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei Beschädigungen und nachfolgenden Störungen kein Gewährleistungs- bzw. Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass die Sicherheitsanforderungen erfüllt werden.
- Verwenden Sie nur Zubehörteile des Hersteller oder solche, die vom Hersteller ausdrücklich empfohlen werden. Ansonsten erlischt die Gewährleistung bzw. Garantie.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.

⚠ GEFAHR

Gefahr durch elektrischen Strom!

- ► Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Netzleitung oder der Netzstecker beschädigt sind.
- ► Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- ► Tauchen Sie die Motoreinheit oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ► Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
  - − vor der Montage/Demontage des Vorsatzes,
  - − wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  - − wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
  - − bevor Sie das Gerät reinigen.

Erstickungsgefahr!

- ► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

⚠ WARNUNG

Gefahr durch scharfe Messer!

► Berühren Sie die Klingen des Kreuzmessers nicht.

Gefahr durch bewegliche Bauteile!

► Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder vor der Lagerung des Gerätes.

► Stecken Sie keinesfalls Ihre Finger oder Gegenstände in den Zuführschacht.

► Führen Sie die Lebensmittel immer mit dem Stopfer nach. Niemals mit den Fingern oder anderen Gegenständen.

► Betreiben Sie das Gerät nur mit montiertem Vorsatz.

ACHTUNG

► Ziehen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose, nicht an der Netzleitung selbst.

► Verwenden Sie zum Reinigen der Oberflächen keine scharfen Gegenstände oder scheuernde Reinigungsmittel.

► Lassen Sie das Gerät bei längeren Verarbeitungszeiten zwischendurch abkühlen, um eine Überhitzung zu vermeiden.

► Tragen, heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.

► Betätigen Sie den Schalter A nur max. 10 Sekunden auf Position „R“ (siehe Kapitel ***Blockierungen beseitigen; S. 10***), da sonst der Motor beschädigt werden könnte.

► Betätigen Sie den Rückwärtstaster erst nach vollständigem Stillstand des Antriebsmotors.

Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, ebene und wasserfeste Unterlage.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung auf.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
- Die Oberflächen von Möbeln enthalten möglicherweise Bestandteile, die die Füße des Gerätes angreifen und aufweichen können. Legen Sie gegebenenfalls eine Unterlage unter die Stellfüße des Gerätes.

Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihren Elektro-Fachhändler.
- Die Steckdose muss mindestens über einen 10A-Sicherungsautomaten abgesichert sein.
- Vergewissern Sie sich, dass die Anschlussleitung unbeschädigt ist und nicht über scharfe Kanten verlegt wird.
- Die Anschlussleitung darf nicht straff gespannt sein, geknickt werden oder in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.
- Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass keine Stolpergefahr besteht.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

Inbetriebnahme

Auspacken

- Entnehmen Sie das Gerät, alle Zubehörteile, auch aus dem Stopfer, und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- Entfernen Sie vor dem Erstgebrauch alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien vom Gerät und den Zubehörteilen.

HINWEIS

- Entfernen Sie nicht das Typenschild und eventuelle Warnhinweise.
- Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Gewährleistungs- bzw. Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Gewährleistungs- bzw. Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können. Transportschäden führen zum Erlöschen des Gewährleistungs- bzw. Garantieanspruchs.

Lieferumfang prüfen

- Prüfen Sie den Inhalt auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Melden Sie eine unvollständige oder beschädigte Lieferung umgehend Ihrem Lieferanten.

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 13)*** beschrieben.

Gerätebeschreibung

(Abbildungen siehe linke Ausklappseite)

1 Deckel Stopfer
2 Stopfer
3 Vorratsschale
4 Entriegelungstaste
5 Griff
6 Motoreinheit
7 Schalter A
8 Schalter B
9 Aufnahme
10 Zuführschacht
11 Vorsatz
12 Antriebsritzel
13 Förderschnecke
14 Kreuzmesser
15 Lochscheibe
15a Kleine Lochscheibe (Ø 3 mm)
15b Mittlere Lochscheibe (Ø 5 mm)
15c Große Lochscheibe (Ø 7 mm)
16 Feststellring
17 Schieber für Spritzgebäck
18 Spritzgebäckaufsatz
19 Wurstfüllscheibe
20 Kebbe-Aufsatz
21 Kebbe-Former
22 Wurstfüllrohr 1
23 Wurstfüllrohr 2
24 Bedienungsanleitung (ohne Abbildung)

Schalterpositionen

- Schalter A (7) und Schalter B (8) auf Position „ON“: Normalbetrieb
- Schalter A (7) auf Position „0“: Gerät ausgeschaltet
- Schalter A (7) und Schalter B (8) auf Position „R“: Rückwärtsbetrieb

Überlastungsschutz

Der Motor ist durch einen Thermoschutzschalter gegen Überlastung gesichert. Er schaltet sich bei Überlastung automatisch ab. In diesem Fall schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es ca. 60 Minuten abkühlen.

ACHTUNG

- ► Beachten Sie die maximale Einschaltzeit von 10 Minuten.
- ► Lassen Sie das Gerät danach 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.

Vorbereitungen

Vormontage

Verwendung als Fleischwolf (Bild A)

- ◆ Stecken Sie die Förderschnecke (13) in den Vorsatz (11).
- ◆ Stecken Sie das Kreuzmesser (14) mit den Schneiden nach außen auf den Vierkant der Förderschnecke.
- ◆ Stecken Sie die gewünschte Lochscheibe (15a, 15b, 15c) auf die Schnecke. Die Kerbe in der Lochscheibe muss dabei über der Führungsnase des Vorsatzes liegen (Bild E).
- ◆ Schrauben Sie den Feststellring (16) auf.

Herstellung von Wurst (Bild B)

- ◆ Stecken Sie die Förderschnecke (13) in den Vorsatz (11).
- ◆ Stecken Sie die Wurstfüllscheibe (19) auf die Schnecke. Die Kerbe in der Wurstfüllscheibe muss dabei über der Führungsnase des Vorsatzes liegen.
- ◆ Stecken Sie das gewünschte Wurstfüllrohr (21, 22) durch den Feststellring (16).
- ◆ Schrauben Sie den Feststellring (16) auf.

Verwendung des Kebbe-Aufsatzes (Bild C)

- Stecken Sie die Förderschnecke (13) in den Vorsatz (11).
- Stecken Sie den Kebbe-Former (21) auf die Schnecke. Die Kerbe im Kebbe-Former muss dabei über der Führungsnase des Vorsatzes liegen.
- Stecken Sie den Kebbe-Aufsatz (20) auf den Kebbe-Former (21).
- Schrauben Sie den Feststellring (16) auf.

Herstellung von Spritzgebäck (Bild D)

- Stecken Sie die Förderschnecke (13) in den Vorsatz (11).
- Stecken Sie die große Lochscheibe (15c) auf die Schnecke. Die Kerbe in der Lochscheibe muss dabei über der Führungsnase des Vorsatzes liegen (Bild E).

HINWEIS

- ► Die Lochscheibe muss montiert werden, damit die Förderschnecke in Position gehalten wird.
- ► Wenn Sie eine Lochscheibe mit kleinen Löchern wählen, wird das Gerät im Betrieb zu heiß. Das Fett im Teig schmilzt und tropft aus der Spritzgebäckform.

- Setzen Sie den Spritzgebäckaufsatz (18) ohne Schieber auf die Lochscheibe auf.
- Schrauben Sie den Feststellring (16) auf.
- Setzen Sie den Schieber in den Spritzgebäckaufsatz ein.

HINWEIS

- ► Sie können die Plätzchenform wählen, indem Sie den Schieber des Aufsatzes zur gewünschten Form schieben.
- ► Wenn Sie den Feststellring zu fest andrehen, wird das Gerät im Betrieb ebenfalls zu heiß. Drehen Sie den Feststellring etwa um eine halbe Umdrehung zurück.

Vorsatz montieren (Bild F)

- Montieren Sie den Vorsatz für den gewünschten Einsatzfall, wie im Kapitel ***Vormontage (S. 8)*** beschrieben.
- Stecken Sie den vormontierten Vorsatz in die Aufnahme (8).
- Drehen Sie den Vorsatz entgegen dem Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
- Stecken Sie die Vorratschale (3) auf den Zuführschacht (10).

Vorsatz demontieren (Bilder G1 und G2)

- Entnehmen Sie die Vorratsschale.
- Halten Sie die Entriegelungstaste (4) gedrückt, drehen Sie den Vorsatz (11) im Uhrzeigersinn und ziehen Sie den Vorsatz ab.
- Schrauben Sie den Feststellring (16) ab.
- Entnehmen Sie alle Teile aus dem Vorsatz.

Bedienung und Betrieb

Hinweise

Verwendung als Fleischwolf

- Wenn Sie ganz feines Hackfleisch herstellen möchten, können Sie das Fleisch mehrmals durchlaufen lassen (zuerst eine Lochscheibe mit großen Löchern, dann mit kleineren wählen).
- Sie können die Zutaten (z. B. Zwiebel) mit dem Hackfleisch zerkleinern.
- Vor dem Zerkleinern müssen ungenießbare Bestanteile entfernt werden, wie Knochen, Knorpel oder Sehnen.
- Schneiden Sie das Fleisch in Würfeln, damit es besser in den Zuführschacht passt.

Herstellung von Wurst

- Weichen Sie die Wursthülle für 10 min in lauwarmem Wasser ein. Schieben Sie die feuchte Wursthülle über das Wurstfüllrohr. Wursthüllen erhalten Sie im Fleischereigroßhandel.
- Würzen Sie das Hackfleisch und geben Sie es in den Trichter.
- Sollte die Wursthaut kleben, feuchten Sie diese wieder mit etwas lauwarmem Wasser an.
- Rezepte gibt es im Internet in Hülle und Fülle. Und jedes kann z. B. mit den Gewürzen variiert werden, bis man die eigene Geschmacksrichtung gefunden hat.

Verwendung des Kebbe-Aufsatzes

Bei Kebbe (Kibbeh Mischwiye) handelt es sich um gefüllte Fleischröllchen. Mit dem Kebbe-Aufsatz wird eine hohle Rolle hergestellt, die man in die gewünschte Länge schneiden und mit verschiedenen Zutaten (z. B. Fleisch, Gemüse) füllen kann. Anschließend werden die Kebbe-Teilchen frittiert.

Ein-/Ausschalten des Gerätes

- Schalten Sie den Schalter B (8) und danach den Schalter A (7) auf Position „ON“, um das Gerät einzuschalten.
- Schalten Sie den Schalter A (7) auf Position „0“ (Mittelstellung), um das Gerät auszuschalten.

Gerät verwenden

- Montieren Sie den Vorsatz, wie im Kapitel ***Vorsatz montieren (S. 8)*** beschrieben.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät ein, wie im Kapitel ***Ein-/Ausschalten des Gerätes (S. 10)*** beschrieben.
- Stellen Sie einen geeigneten Behälter unter den Auslass.
- Schneiden Sie die Zutaten ggf. in Stücke, die in den Zuführschacht passen.
- Geben Sie die Zutaten in den Zuführschacht.
- Drücken Sie mit dem Stopfer (2) die Zutaten nach unten, bis der Zuführschacht leer ist.

Blockierungen beseitigen

- Schalten sie das Gerät aus, wie im Kapitel ***Ein-/Ausschalten des Gerätes (S. 10)*** beschrieben.
- Schalten Sie den Schalter B (8) auf Position „R“.
- Schalten Sie den Schalter A (7) auf Position „R“ und halten Sie ihn für max. 10 Sekunden gedrückt. Wenn Sie die Taste loslassen, springt sie zurück auf Position „0“.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

- ◆ Demontieren Sie den Vorsatz, wie im Kapitel ***Vorsatz demontieren (S. 9)*** beschrieben.
- ◆ Reinigen Sie das Gerät und die verwendeten Zubehörteile, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 13)*** beschrieben.

Rezeptvorschläge

Rostbratwurst

Zutaten

- 1,5 kg Schweinefleisch
- 500 g roher Speck
- 2 Eier aus dem Kühlschrank
- 100 ml kalte Milch
- 1 große Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Majoran

Schweinefleisch und Speck im Fleischwolf zerkleinern. Geben Sie die Milch, Eier, fein gehackte Zwiebel, gepresste Knoblauchzehe und die Gewürze hinzu. Alles gut mischen.

Wursthülle auf das Wurstrohr aufziehen und das Ende verknoten. Wurstmasse in den Einfülltrichter geben und langsam einfüllen. Nach etwa 20 cm die Wurst drehen und weiter gleichmäßig füllen.

Am besten schmecken die Würste, wenn sie gleich gegrillt werden. Sie können die Würste aber auch für etwa 3 Wochen einfrieren.

Fleischhülle für Kebbe

Zutaten (für ca. 20 St.)

- 250 g Bulgurweizen
- 500 g mageres Rind-, Hammel- oder Kalbfleisch
- 1 Zwiebel
- Salz
- Pfeffer

Aus den Zutaten wird ein geschmeidiger Teig hergestellt. Hierfür muss zunächst Bulgur in Wasser eingeweicht werden. Nach etwa 20 min überschüssiges Wasser abschütten. Fleisch mehrmals hintereinander im Fleischwolf zerkleinern und mit dem Bulgur, der fein gehackten Zwiebel, dem Salz und dem Pfeffer gut würzen. Alles gut vermengen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Tipps:

- ■ Statt Bulgurweizen können Sie auch Mehl (etwa 200-250 g) verwenden.
- ■ Frieren Sie die fertigen Fleischhüllen kurz an, damit das Einfüllen einfacher gelingt.

Klassische Kebbe-Füllung

Zutaten (für ca. 20 St.)

- 1 Zwiebel
- Etwas Olivenöl
- 2 Esslöffel Pinienkerne
- 500 g Hammelfleisch (oder z. B. Rindfleisch)
- Salz
- Pfeffer
- Frittierfett

Zerkleinern Sie das Fleisch dreimal hintereinander im Fleischwolf. Zwiebel in Olivenöl dünsten. Pinienkerne zugeben und goldbraun anbraten. Fleisch zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und so lange anbraten, bis das Fleisch eine knusprige Farbe annimmt.

Füllen Sie nun das Hackfleisch in die Fleischhülle und drücken Sie die Enden mit feuchten Händen zusammen, um sie zu verschließen. Für die typische Form werden die Enden der eiförmigen Klößchen zu Spitzen geformt. Frittieren Sie die Kebbe-Stücke goldbraun in auf ca. 160-170° C erhitztem Frittierfett. Nehmen Sie die fertigen Stücke aus dem Fett, lassen Sie sie auf einem Küchenpapier abtropfen und servieren Sie sie anschließend heiß. Dazu schmecken z. B. Salate, Dips und Fladenbrot.

Spritzgebäck

Zutaten

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g gemahlene Mandeln
- 2 Eier
- 400 g Mehl
- 100 g Speisestärke

Butter, Zucker, Vanillezucker schaumig rühren und die Eier nach und nach dazugeben. Dann Mandeln, Mehl und Speisestärke zur Buttermasse geben und alles gut miteinander vermengen. Wickeln Sie den Teig in Frischhaltefolie und lassen Sie ihn vor der Weiterverarbeitung 30 min ruhen.

Montieren Sie zunächst den Spritzgebäckaufsatz. Füllen Sie den Teig in den Einfülltrichter und lassen Sie ihn durch den Spritzgebäckaufsatz laufen. Schneiden Sie das Spritzgebäck auf die gewünschte Länge und setzen Sie die Stücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Backen Sie die Plätzchen bei Mittelhitze (ca. 175 °C) ca. 10 min.

Nach dem Gebrauch

- Schalten sie das Gerät aus, wie im Kapitel ***Ein-/Ausschalten des Gerätes (S. 10)*** beschrieben.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Demontieren Sie den Vorsatz, wie im Kapitel ***Vorsatz demontieren (S. 9)*** beschrieben.
- Reinigen Sie das Gerät und die verwendeten Zubehörteile wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 13)*** beschrieben.

Reinigung und Pflege

Beachten Sie vor Beginn der Arbeiten die Sicherheitshinweise im Kapitel ***Sicherheitshinweise (S. 5)!***

Gerät reinigen

- Wischen Sie die Motoreinheit (10) mit einem leicht feuchten Tuch ab.
- Alle anderen Teile können in einer warmen Spülmittellösung gereinigt werden. Sie sind **nicht** spülmaschinengeeignet. Denn die stark säurehaltigen Reinigungsmittel der Spülmaschine greifen die Aluminiumteile an. Das Zubehör aus Kunststoff kann in der Spülmaschine gereinigt weden.
- Trocknen Sie alle Geräteteile nach der Reinigung gut ab.

HINWEIS

► Festgetrocknete Nahrungsmittelreste können Sie vor der Reinigung 10 Minuten lang in warmer Spülmittellösung einweichen.

Lagerung

Sollten Sie das Gerät längere Zeit nicht benötigen, reinigen Sie es, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 13)*** beschrieben.

Bewahren Sie das Gerät und alle Zubehörteile an einem trocknen, sauberen und frostfreien Ort auf, an dem es vor direktem Sonnenlicht geschützt ist.

Montieren Sie den Spritzgebäckaufsatz.

Nehmen Sie den Deckel vom Stopfer ab, stecken Sie die anderen Zubehörteile in den Stopfer und setzen Sie den Deckel wieder auf.

Ersatzteile und weiteres Zubehör

Pos.*	Artikelnr.	Bezeichnung
12	900 760 001	Antriebsritzel komplett

*** Nummerierung gemäß Gerätebeschreibung**

Für andere Ersatzteile kontaktieren Sie unsere Kundendienststelle (siehe letzte Seite).

Technische Daten

Modell	Fleischwolf **Leopard G5**
Typnummer	M26.001
Abmessungen (B x H x T)	160 X 390 x 285 mm
Nettogewicht ca.	3,9 kg
Betriebsspannung	220 – 240V~
Netzfrequenz	50 Hz
Leistungs-aufnahme	500 W
Schutzklasse	II
Schutzart	IPX0

Störungsbehebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen:

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Das Gerät funktioniert nach dem Einschalten des Gerätes nicht.	Stecker nicht eingesteckt.	Stecker einstecken.
	Sicherungsautomat in der Elektroverteilung abgeschaltet.	Sicherungsautomat einschalten.
	Der interne Sicherheitsschalter hat wegen Überhitzung das Gerät abgeschaltet.	Gerät abkühlen lassen.
	Die beiden Schalter A (7) und B (8) stehen nicht auf Position „ON“.	Beide Schalter auf Position „ON“ schalten.
Der Sicherungsautomat in der Elektroverteilung springt heraus.	Zu viele Geräte am selben Stromkreis angeschlossen.	Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.
	Kein Fehler feststellbar.	Kundendienst benachrichtigen.
Motor dreht auffallend langsam oder bleibt stecken.	Druck zu stark.	Weniger Druck ausüben.
	Blockierung des Fleischwolfvorsatzes.	Blockierung beseitigen, wie in Kapitel ***Blockierungen beseitigen (S. 10)*** beschrieben.

HINWEIS

► Wenn Sie mit den vorstehend genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Contents

General notes 15
Safety instructions 17
Startup 19
Appliance description 20
Preparations 20
Operation and use 21
Recipe suggestions 23
After using 24
Cleaning and care 25
Storage 25
Spare parts and other accessories . . 25
Technical data 25
Troubleshooting 26

Dear Customer,

before using the appliance, please read the instructions contained in this user manual on startup, safety, intended use as well as cleaning and care.

Open the fold-out page at the beginning and end of the user manual in order to view the illustrations during reading.

Keep this user manual in a safe place and pass it on to any future owners together with the appliance.

General notes

Copyright

This document is copyrighted. Any duplication or reprinting, in whole or in part, and the reproduction of the illustrations, even in modified form, is only permitted with the written approval of the manufacturer.

Notes on environmental protection

The packaging materials used can be recycled. When no longer required, dispose of the packaging materials according to local environmental regulations.

This product may not be disposed of in the domestic refuse within the European Union. Dispose of the appliance via communal collection points.

Guarantee

In addition to the statutory warranty obligation, BEEM also grants an extended manufacturer's guarantee for some products.

Provided this is granted, the corresponding details for each product can be found either on the product-specific packaging, advertising material or on the BEEM website.

Please visit our website to obtain more information on comprehensive guarantee conditions, available accessories and spare parts as well as user manuals in various languages.

Symbols used

⚠ DANGER

This indicates an imminent hazardous situation, which could lead to severe physical injury or death.

► Follow these instructions to avoid danger.

⚠ WARNING

This indicates a possible hazardous situation, which could lead to severe physical injury or death.

► Follow these instructions to avoid danger.

CAUTION

This indicates a potentially hazardous situation, which could lead to minor injuries or material damage.

► Follow these instructions to avoid danger.

NOTE!

► A note contains additional information to simplify the use of the appliance.

Intended use

This appliance is intended primarily for non-commercial use in closed rooms for mincing meat and making sausages and shortbread biscuits in normal household quantities. Any use other than previously stated is considered as improper use.

⚠ WARNING

If not used for its intended purpose and/ or used in any other way, the appliance may be or become a source of danger.

► Use the appliance only for its intended purpose.

► Observe the procedures described in this user manual.

No claims of any kind will be accepted for damage resulting from use of the appliance for other than its intended purpose.

The risk must be borne solely by the user.

Limitation of liability

We assume no liability for damage or follow-up damage in the case of:

- failure to observe the instructions in the user manual,
- use for other than the intended purpose,
- improper or unsuitable handling,
- incorrectly performed repairs,
- unauthorised modifications,
- use of non-approved parts or spare parts,
- use of unsuitable supplementary or accessory parts.

Declaration of Conformity

BEEM hereby declares that this appliance complies with the fundamental requirements and other relevant provisions of 2006/95/EC and 2004/108/EC directives.

Safety instructions

- Inspect the appliance for visible signs of damage before use. Do not use a damaged appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with restricted physical, sensory or mental capabilities or with insufficient experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or have received instructions on the use of the appliance from such a person.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Store the appliance and accessory parts out of the reach of children.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Only allow repairs to the appliance to be carried out by an authorised specialist or by the works customer service; this particularly applies to replacing a damaged connecting cable. Unqualified repairs can lead to considerable danger for the user. They will also invalidate the guarantee.
- Repairs to the appliance during the guarantee period may only be carried out by service centres authorised by the manufacturer as the guarantee will otherwise be invalidated in the event of damage or subsequent damage.
- Defective parts may only be replaced with original spare parts. Only original spare parts guarantee that the safety requirements are met.
- Only use spare parts from the manufacturer or spare parts that are specifically recommended by the manufacturer. The guarantee will otherwise be invalidated.
- Do not use this appliance together with an external timer or a separate remote control system.

⚠ DANGER

Danger from electric current!

- ► Do not use the appliance if the mains cable or mains plug is damaged.
- ► Do not open the housing of the appliance. Danger from electric current if live connections are touched and/or the electrical and mechanical configuration is changed.
- ► Never immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids.
- ► Pull the plug out of the mains socket,
  - − before assembling/disassembling the attachment,
  - − if you are not using the appliance,
  - − if a malfunction occurs during operation,
  - − before you clean the appliance.

Risk of suffocation!

- ► Never play with packaging material. Risk of suffocation.

⚠ WARNING

Danger from sharp blades!

► Do not touch the blades of the mincing knives.

Danger from moving parts!

► Always disconnect the mains plug before assembling, disassembling, cleaning or storing the appliance.

► Never insert your fingers or objects into the feed shaft or the feed shaft.

► Always push food in with the pusher. Never use your fingers or other objects.

► Only operate the appliance when the attachment is fitted.

CAUTION

► Do not pull the connecting cable to remove the plug from the mains socket.

► Do not use sharp objects or abrasive cleaning agents to clean the surfaces.

► When using for prolonged periods of time, allow the appliance to cool down occasionally to avoid overheating.

► Never lift or move the appliance with the mains cable.

► Move switch A position "R" and hold for max. 10 seconds (see section ***Eliminating blockages; page 22***), otherwise the motor could be damaged.

► Only push the reverse button after the drive motor has come to a complete stop.

Requirements for the place of use

For safe and trouble-free operation of the appliance, the place of operation must satisfy the following requirements:

- Place the appliance on a firm, dry, flat and waterproof surface.
- Do not install the appliance in a hot, wet or very humid environment.
- The mains socket must be easily accessible and allow fast disconnection in the event of an emergency.
- The surface finishes on furniture may contain substances that can be detrimental to the feet of the appliance. If necessary, place a mat under the feet of the appliance.

Electrical connection

For safe and trouble-free operation of the appliance, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before connecting the appliance, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your mains power supply. The data must correspond in order to avoid damage to the appliance. If in doubt, ask your electrical appliance retailer.
- The mains socket must be protected by at least a 10 A automatic circuit breaker.
- Ensure that the mains lead is undamaged and is not laid over sharp edges.
- The mains cable must not be pulled tightly, bent or come into contact with hot surfaces.
- Route the cable to prevent risk of tripping.
- The electrical safety of the appliance is only assured when it is connected to a properly installed protective earth (PE) conductor system. Connection to a mains socket without PE conductor is forbidden. If in doubt, the electrical system must be checked by a qualified electrician. The manufacturer assumes no liability for injury or damage caused by a missing or interrupted protective earth conductor.

Startup

Unpacking

- Remove the appliance, all accessory parts, also out of the pusher, and the user manual from the box
- Remove all packaging materials and protective foils from the product and the accessories before using it for the first time.

NOTE!

- Do not remove the rating plate or any warning signs on the appliance.
- If possible, keep the original packaging during the guarantee period in order to be able to pack the appliance properly in the event of a guarantee claim. Transport damage will invalidate the guarantee.

Check the delivery contents

- Check for visible signs of damage or missing items.
- Report incomplete or damaged contents to your supplier immediately.

Before using for the first time

- Clean the appliance and the accessories, as described in the section ***Cleaning and care (page 25)***.

Appliance description

(See illustration on the left fold-out page)

1 Lid, pusher
2 Pusher
3 Tray
4 Release button
5 Handle
6 Motor unit
7 Switch A
8 Switch B
9 Fixture
10 feed shaft
11 Attachment
12 Drive pinion
13 Screw conveyer
14 Mincing knives
15 Perforated disc
15a Small perforated disc (Ø 3 mm)
15b Medium perforated disc (Ø 5 mm)
15c Large perforated disc (Ø 7 mm)
16 Locking ring
17 Pusher for shortbread biscuits
18 Shortbread biscuit attachment
19 Sausage filling disc
20 Kebbe attachment
21 Kebbe shaper
22 Sausage filling shaft 1
23 Sausage filling shaft 2
24 User manual (not illustrated)

Switch positions

- Switch A (7) and switch B (8) at "ON" position: normal operation
- Switch A (7) at "0" position: appliance switched off
- Switch A (7) and switch B (8) at "R" position: reverse operation

Overload protections

The motor is protected against overloading by a thermal circuit breaker. It stops automatically in the event of overloading. In this case, switch off the appliance and allow it to cool for approx. 60 minutes.

CAUTION

- ► Observe the maximum operating time of 10 minutes.
- ► Allow the appliance to cool down afterwards for 30 minutes before it is switched on again.

Preparations

Preassembly

Using as mincer (image A)

- ◆ Insert the screw conveyer (13) into the attachment (11).
- ◆ Insert the mincing knife (14) with the blades facing outwards into the square of the conveyer screw.
- ◆ Put the desired perforated disc (15a, 15b, 15c) onto the screw. The notch in the perforated disc must lie over the keyway of the attachment (image E).
- ◆ Screw on the locking ring (16).

Making sausages (image B)

- ◆ Insert the screw conveyer (13) into the attachment (11).
- ◆ Put the sausage filling disc (19) onto the screw. The notch in the sausage filling disc must lie over the keyway of the attachment.
- ◆ Insert the desired sausage filling shaft (21, 22) through the locking ring (16).
- ◆ Screw on the locking ring (16).

Using the Kebbe attachment (image C)

- Insert the screw conveyer (13) into the attachment (11).
- Put the Kebbe shaper (21) onto the screw. The notch in the Kebbe shaper must lie over the keyway of the attachment.
- Put the Kebbe attachment (20) onto the Kebbe shaper (21).
- Screw on the locking ring (16).

Making shortbread biscuits (image D)

- Insert the screw conveyer (13) into the attachment (11).
- Put the large perforated disc (15c) onto the screw. The notch in the perforated disc must lie over the keyway of the attachment (image E).

NOTE!

- ► The perforated disc must be mounted so that the screw conveyer is held in position.
- ► If you select a perforated disk with small holes, the appliance will become too hot during operation. The fat in the batter will melt and drip out of the shortbread biscuit mould.

- Put the shortbread attachment (18) without pusher onto the perforated disc.
- Screw on the locking ring (16).
- Insert the pusher into the shortbread attachment.

NOTE!

- ► You can choose the shape of the biscuit by pushing the pusher of the attachment into the desired shape.
- ► If you turn the locking ring too tightly, the appliance will also become too hot during operation. Turn the locking ring back about half a turn.

Assembling the attachment (image F)

- Assemble the attachment for the desired application as described in the section ***Preassembly (page 20)***.
- Insert the preassembled attachment into the fixture (8).
- Turn the attachment clockwise until it audibly snaps in.
- Put the tray (3) onto the feed shaft (10).

Removing the attachment (images G1 and G2)

- Remove the tray.
- Press and hold down the release button (4), turn the attachment (11) clockwise an pull off the attachment.
- Unscrew on the locking ring (16).
- Remove all parts from the attachment.

Operation and use

Notes

Using as mincer

- If you wish to make very fine mince, you can feed the meat through several times (initially use a perforated disc with large holes and then one with smaller holes).
- You can chop the ingredients (e. g., onions) together with the mince.
- Inedible parts such as bones, gristle or tendons must be removed before mincing.
- Dice the meat first so that it fits into the feed shaft.

Making sausages

- Soak the sausage skin in lukewarm water for 10 minutes. Push the wet sausage skin over the sausage filling shaft. Sausage skins can be obtained at the butchers.
- Season the mince and put it into the funnel.
- If the sausage skin is sticky, dampen it again with a little lukewarm water.
- Numerous recipes are available in the Internet. For example, it is possible to individually season each one with different spices until the desired flavour has been found.

Using the Kebbe attachment

Kebbe (Kibbeh Mischwiye) is filled meat rolls. A hollow roll is made with the Kebbe attachment that can be cut to the desired length and filled with various different ingredients (e. g., meat, vegetables). The Kebbe portions are subsequently fried.

Switching the appliance on/off

- Move switch B (8) followed by switch A (7) to the "ON" position to switch on the appliance.
- Move switch A (7) to position "0" (middle position) to switch off the appliance.

Using the appliance

- Assemble the attachment as described in the section ***Assembling the attachment (page 20)***.
- Insert the plug into the mains socket.
- Switch on the appliance as described in the section ***Switching the appliance on/off (page 22)***.
- Put a suitable container under the outlet.
- Cut the ingredients into pieces to fit into the feed shaft.
- Add the ingredients into the feed shaft
- Press the ingredients downwards using the pusher (2) until the feed shaft is empty.

Eliminating blockages

- Switch off the appliance as described in the section ***Switching the appliance on/off (page 22)***.
- Move switch B (8) to position "R".
- Move switch A (7) to position "R" and hold down for max. 10 seconds. When you release the button, it springs back to position "0".
- Pull the plug out of the mains socket.

- Remove the attachment as described in the section ***Removing the attachment (page 21)***.
- Clean the appliance and the accessories used as described in the ***Cleaning and care section (page 25)***.

Recipe suggestions

Grilled sausage

Ingredients

- 1.5 kg pork
- 500 g raw bacon
- 2 eggs from the refrigerator
- 100 ml cold milk
- 1 large onion
- 1 clove of garlic
- Seasoning: salt, pepper, majoram

Chop the pork and bacon und in the mincer. Add the milk, eggs, finely chopped onions, crushed garlic clove and the seasoning. Mix well.

Pull the sausage skin over the sausage shaft and knot the end. Insert the sausage stuffing into the filling funnel and fill slowly. After approximately 20 cm, turn the sausage and continue filling evenly.

The sausages taste best when they are grilled immediately. However,it is possible to freeze them for approximately 3 weeks.

Meet wrap for the Kebbe

Ingredients (for approx. 20 pieces)

- 250 g bulgur wheat
- 500 g lean beef, mutton or veal
- 1 onion
- Salt
- Pepper

A smooth dough is made from the ingredients. The bulgur wheat must be soaked in water first. Pour out surplus water after approximately 20 minutes. Mince the meat several times in the mincer and season the bulgur wheat and the finely chopped onions with salt and pepper. Mix well until a smooth dough is formed.

Tips:

- You can also use flour (approximately 200-250 g) instead of bulgur wheat.
- Cool down the finished meat wraps first to ease filling.

Classical Kebbe filling

Ingredients (for approx. 20 pieces)

- 1 onion
- A little olive oil
- 2 teaspoons of pine nuts
- 500 g mutton (or beef for example)
- Salt
- Pepper
- Fryer fat

Mince the meat in the mincer three times. Steam the onions in the olive oil. Add the pine nuts and fry to a golden brown. Add meat, season with salt and pepper and fry until the meat has a crispy colour.

Now fill the meat wrap with mince and push the ends together with wet hands in order to close them. The ends of the egg-shaped dumplings are pushed together to a point to achieve the typical shape. Fry the Kebbe pieces to a golden brown in frying fat heated to approx 160-170 °C. Take the finished pieces out of the fat, put them onto kitchen paper to allow the fat to drip off and serve them hot. They taste best together with salads, dips and pitta bread.

Shortbread biscuits

Ingredients

- 200 g butter
- 200 g of sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 200 g ground almonds
- 2 eggs
- 400 g of flour
- 100 g starch

Whip the butter, sugar, vanilla sugar to a froth and add eggs little by little. Then add the almonds, flour and starch to the butter mass and mix well. Wrap the dough in cling film and allow it to rest for 30 minutes before continuing.

First mount the shortbread attachment. Fill the filling shaft with the dough and allow it to run through the shortbread attachment. Cut the shortbread to the desired length and put the pieces onto the baking tray covered with baking paper. Bake the biscuits at medium heat (approx. 175 °C) for approx. 10 minutes.

After using

- Switch off the appliance as described in the section ***Switching the appliance on/off (page 22)***.
- Pull the plug out of the mains socket.
- Remove the attachment as described in the section ***Removing the attachment (page 21)***.
- Clean the appliance and the accessories used as described in the section ***Cleaning and care (page 25)***.

Cleaning and care

Before beginning work, pay attention to the safety instructions in the Safety section (page 17)!

Cleaning the appliance

- Wipe the motor unit (10) with a slightly damp cloth.
- All other parts can be cleaned in a warm washing-up liquid solution. They are **not** suitable for the dishwasher. It is possible that strongly acidic cleaning agents will react with the aluminium parts. The plastic accessories can be cleaned in the dishwasher.
- Dry all parts of the appliance thoroughly after cleaning.

NOTE!

► Dried and caked food residues can be removed more easily if you allow them to soak in warm washing-up liquid solution for 10 minutes before cleaning.

Storage

If you do not intend to use the appliance for a longer period of time, clean it as described in the section ***Cleaning and care (page 25)***.

Store the appliance and all accessory parts at a dry, clean and frost-free location, which is protected against direct sunlight.

Mount the shortbread attachment.

Remove the lid from the pusher, insert the other accessory parts in to the pusher and then replace the lid.

Spare parts and other accessories

Item*	Article No.	Designation
12	900 760 001	Drive pinion, complete

*** numbering according to the description of the appliance**

Contact our customer service department for other spare parts (see last page).

Technical data

Model	**Leopard G5** mincer
Type number	M26.001
Dimensions (W x H x D)	160 X 390 x 285 mm
Approx net weight.	3.9 kg
Operating voltage	220 – 240V~
Mains frequency	50 Hz
Power consumption	500 W
Protection class	II
Type of protection	IPX0

Troubleshooting

The following table will help you locate and eliminate minor faults:

Fault	Possible cause	Remedy
The appliance does not function after switching on.	Plug not inserted into socket.	Insert plug.
	Automatic circuit breaker in electrical distribution board tripped.	Switch on the automatic circuit breaker again.
	The internal safety switch has switched off the appliance as a result of overheating.	Allow the appliance to cool down.
	Both switches A (7) and B (8) have not been moved to the "ON" position.	Move both switches to the "ON" position.
The automatic circuit breaker in the electrical distribution board trips.	Too many appliances connected to the same power circuit.	Reduce the number of appliances on the power circuit.
	No fault detected.	Contact customer service.
Motor runs extremely slowly or stops.	Pressure too strong.	Exert less pressure.
	The mincer attachment is blocked.	Eliminate blockage as described in the section ***Eliminating blockages (page 22)***.

NOTE!

► If you cannot resolve the problem with the steps described above, please contact customer service.

Table des matières

Remarques générales 27
Consignes de sécurité 29
Mise en service 31
Description de l'appareil 32
Préparations 32
Utilisation et fonctionnement 33
Suggestions de recettes 35
Après utilisation 36
Nettoyage et entretien 37
Rangement 37
Pièces de rechange et autres accessoires 37
Données techniques 37
Dépannage 38

Cher client,

Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire les instructions relatives à la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme ainsi qu'au nettoyage et à l'entretien contenues dans la présente notice d'utilisation.

Ouvrez les pages dépliantes qui se trouvent au début et à la fin de la notice d'utilisation pour pouvoir voir les illustrations pendant la lecture de celle-ci.

Conservez la présente notice d'utilisation pour une utilisation ultérieure et remettez-la avec l'appareil au propriétaire suivant.

Remarques générales

Droit d'auteur

Ce document est protégé par le droit d'auteur. Toute reproduction ou réimpression, même partielle, ainsi que la diffusion des illustrations, même modifiées, est seulement possible sur autorisation écrite du fabricant.

Remarques relatives à la protection de l'environnement

Les matériaux d'emballage utilisés sont recyclables. Éliminez les matériaux d'emballage devenus inutiles conformément aux directives locales en vigueur.

A l'intérieur de la Communauté européenne, il est interdit de mettre ce produit aux ordures ménagères. Éliminer l'appareil via les points de collecte communaux.

Garantie

Outre l'obligation de garantie légale, BEEM accorde une garantie fabricant étendue sur certains produits.

Si elle est octroyée, les informations correspondantes se trouvent sur l'emballage du produit en question, sur sa documentation promotionnelle ou sur le site Internet de BEEM.

Sur notre site Internet www.beem.de sont détaillées les conditions de garantie, les accessoires et les pièces de rechange disponibles ainsi que les notices d'utilisation en différentes langues.

Symboles utilisés

⚠ DANGER

Est utilisé pour un danger imminent et menaçant pouvant occasionner des blessures graves voire mortelles.

► Pour prévenir ce risque, suivez les instructions indiquées ici.

⚠ AVERTISSEMENT

Est utilisé pour une situation potentiellement dangereuse pouvant occasionner des blessures graves ou mortelles.

► Pour prévenir ce risque, suivez les instructions indiquées ici.

ATTENTION

Est utilisé pour une situation potentiellement dangereuse pouvant occasionner des blessures légères ou des dommages matériels.

► Pour prévenir ce risque, suivez les instructions indiquées ici.

REMARQUE

► Une remarque désigne les informations supplémentaires facilitant le maniement de l'appareil.

Utilisation conforme

Cet appareil est destiné principalement à une utilisation non commerciale, et dans des locaux fermés, pour le hachage de viande et la fabrication de saucisses et de petits gâteaux. Toute autre utilisation ou une utilisation sortant de ce cadre est considérée comme non-conforme.

⚠ AVERTISSEMENT

En cas d'utilisation non-conforme et/ou différente, l'appareil peut présenter des dangers.

► L'appareil doit être utilisé uniquement de manière conforme.

► Respecter les procédures décrites dans la présente notice d'utilisation.

Toute réclamation découlant de dommages survenus suite à une utilisation non-conforme est exclue.

L'utilisateur en assume seul les risques.

Limites de responsabilité

Nous n'assumons aucune responsabilité pour les dégâts ou dommages consécutifs en cas de :

- non-respect de la notice d'utilisation ;
- utilisation non-conforme ;
- manipulation non-conforme ou incorrecte ;
- réparations effectuées de manière inappropriée ;
- modifications non-autorisées ;
- utilisation de pièces et pièces de rechange autres que celles du fabricant ;
- utilisation d'accessoires ou de pièces complémentaires inappropriés.

Déclaration de conformité

Par la présente, la société BEEM déclare que cet appareil est conforme aux exigences fondamentales et aux autres dispositions des directives 2006/95/CE et 2004/108/CE.

Consignes de sécurité

- Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez-le pour vérifier qu'il ne présente aucun dommage apparent. Ne mettez pas en service un appareil endommagé.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes, trop peu d'expérience et/ou de connaissances, à moins d'être sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou d'avoir reçu de cette dernière les instructions sur la manière d'utiliser l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Rangez l'appareil et ses accessoires hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il est en marche.
- Ne faites réparer l'appareil que par un vendeur spécialisé agréé ou par le service Après-vente de l'usine. Ceci vaut tout particulièrement pour le remplacement d'un câble de raccordement endommagé. Des réparations non-conformes peuvent provoquer des dangers considérables pour l'utilisateur.
- Pendant la période de garantie, toute réparation de l'appareil doit uniquement être effectuée par un service Après-vente autorisé par le fabricant, faute de quoi les droits de garantie perdent leur validité en cas de dommages et de dysfonctionnements qui en résultent.
- Les composants défectueux doivent uniquement être remplacés par des pièces de rechange d'origine. Le respect des exigences de sécurité est uniquement garanti avec ces pièces.
- N'utilisez que des accessoires du fabricant ou ceux expressément recommandés par celui-ci. Dans le cas contraire, la garantie perd toute validité.
- N'utilisez pas cet appareil avec une minuterie externe ou un système d'actionnement à distance séparé.

⚠ DANGER

Risque lié au courant électrique

- ► N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés.
- ► N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil. Si vous touchez des pièces sous tension et si vous modifiez le montage électrique et mécanique, il y a risque d'électrocution.
- ► Ne plongez jamais le bloc moteur ou la fiche secteur dans l'eau ou d'autres liquides.
- ► Débranchez la fiche secteur de la prise
  - − avant le montage et démontage de la tête du hachoir ;
  - − lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ;
  - − lorsqu'une panne survient en cours de fonctionnement ;
  - − avant de nettoyer l'appareil.

Risque d'étouffement

- ► Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Il y a risque d'étouffement.

⚠ AVERTISSEMENT

Danger issu de couteaux tranchants !

► Ne touchez pas les lames du couteau en croix.

Risque issu des composants en mouvement

► Débranchez toujours la fiche secteur avant l'assemblage, le démontage, le nettoyage et le rangement de l'appareil.

► N'introduisez en aucun cas les doigts ni d'autres objets dans la cheminée d'alimentation.

► Introduisez toujours les aliments en vous aidant du poussoir. Ne poussez jamais avec vos doigts.

► Utilisez l'appareil uniquement lorsque la tête de hachoir est montée.

ATTENTION

► Débranchez toujours le câble de raccordement en tirant sur la surface de préhension de la fiche et non sur le câble électrique lui-même.

► Pour nettoyer les surfaces, n'utilisez pas d'objets tranchants ou de détergents à récurer.

► En cas d'une utilisation prolongée, laissez régulièrement refroidir l'appareil pour éviter toute surchauffe.

► Ne jamais porter, soulever ou déplacer l'appareil par son câble d'alimentation.

► Positionnez l'interrupteur A pendant max. 10 secondes sur "R" (voir chapitre ***Élimination de blocages, p. 34***). Sinon, le moteur risque d'être endommagé.

► N'actionnez le poussoir du mouvement vers l'arrière uniquement après arrêt complet du moteur d'entraînement.

Conditions requises sur le lieu de mise en place

Pour garantir un fonctionnement sûr et sans défaut de l'appareil, le lieu de montage doit remplir les conditions préalables suivantes :

- Placez l'appareil sur une surface de travail solide, sèche, plane et résistant à l'eau.
- Ne placez pas l'appareil dans un environnement très chaud, humide ou mouillé.
- La prise doit être facile d'accès afin de pouvoir débrancher rapidement l'appareil.
- Les surfaces des meubles peuvent présenter des composants susceptibles d'attaquer les pieds de l'appareil et de les ramollir. Le cas échéant, posez un support sous les pieds réglables de l'appareil.

Branchement électrique

Afin que l'appareil fonctionne de manière sûre et sans défaut, il convient de respecter les consignes suivantes lors du branchement électrique :

- Avant de brancher l'appareil, comparez les données de branchement (tension et fréquence) sur la plaque signalétique avec celles de votre réseau électrique. Ces données doivent concorder afin de ne pas endommager l'appareil. En cas de doute, consultez votre revendeur de produits électroménagers.
- La prise de courant doit être protégée au moins par un coupe-circuit automatique de 10 A.
- Assurez-vous que le câble de branchement n'est pas endommagé, ni posé sur des arêtes vives.
- Il est interdit de tendre le câble de branchement, de le plier ou de le mettre en contact avec des surfaces très chaudes.
- Posez le câble de branchement de manière à ce que personne ne risque de trébucher dessus.
- La sécurité électrique de l'appareil est uniquement garantie lorsque celui-ci est branché à un conducteur de protection installé de manière réglementaire. Le fonctionnement sur une prise de courant sans conducteur de protection est interdit. En cas de doute, faites contrôler l'installation domestique par un électricien.

Mise en service

Déballage

- Sortez du carton l'appareil, tous les accessoires, également du poussoir, et la notice d'utilisation.
- Avant la première utilisation, retirez de l'appareil et des accessoires tous les matériaux d'emballage et films de protection.

REMARQUE

- Ne retirez ni la plaque signalétique, ni les éventuels avertissements.
- Si possible, conservez l'emballage original pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir l'emballer de manière conforme en cas de garantie. Tout dommage survenu pendant le transport entraîne l'invalidation du droit de garantie.

Contrôle du volume de livraison

- Vérifiez l'intégralité du contenu et l'absence de dommages visibles.
- Signalez dans les plus brefs délais une livraison incomplète ou endommagée à votre fournisseur.

Avant la première utilisation

- Nettoyer l'appareil et les accessoires comme décrit au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 37)***.

Description de l'appareil

(voir les illustrations sur la page dépliante gauche)

1 Bouchon du poussoir
2 Poussoir
3 Plateau de remplissage
4 Touche de déverrouillage
5 Poignée
6 Bloc moteur
7 Interrupteur A
8 Interrupteur B
9 Logement
10 Cheminée d'alimentation
11 Tête du hachoir
12 Pignon d'entraînement
13 Vis d'alimentation sans fin
14 Couteau en croix
15 Grille perforée
15a Grille à petits trous (Ø 3 mm)
15b Grille à trous moyens (Ø 5 mm)
15c Grille à gros trous (Ø 7 mm)
16 Bague de serrage
17 Partie coulissante pour petits gâteaux
18 Accessoire pour petits gâteaux
19 Centreur pour saucisse
20 Embout à kébbé
21 Douille à kébbé
22 Tube à garnir les saucisses 1
23 Tube à garnir les saucisses 2
24 Notice d'utilisation (non représentée)

Positions des interrupteurs

- Interrupteur A (7) et interrupteur B (8) en position "ON" : fonctionnement normal
- Interrupteur A (7) en position "0" : appareil éteint
- Interrupteur A (7) et interrupteur B (8) en position "R" : marche arrière

Protection contre la surcharge

Le moteur est protégé par un coupe-circuit thermique pour éviter toute surcharge. Il s'éteint automatiquement en cas de surcharge. Dans ce cas, arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir pendant env. 60 minutes.

ATTENTION

- ► Respecter la durée de marche maximale de 10 minutes.
- ► Laissez ensuite l'appareil refroidir pendant 30 minutes avant de le remettre en service.

Préparations

Montage préliminaire

Utilisation comme hachoir à viande (figure A)

- ◆ Placez la vis de transport sans fin (13) dans la tête de hachoir (11).
- ◆ Placez la lame en croix (14) avec les tranchants vers l'extérieur sur l'embout à quatre pans de la vis de transport sans fin.
- ◆ Placez la grille perforée choisie (15a, 15b, 15c) sur la vis sans fin. L'encoche de la grille perforée doit s'engrener le taquet de la tête de hachoir (figure E).
- ◆ Vissez fermement la bague de serrage (16).

Fabrication de saucisses (figure B)

- ◆ Placez la vis de transport sans fin (13) dans la tête de hachoir (11).
- ◆ Placez le centreur pour saucisse (19) sur la vis sans fin. L'encoche du centreur pour saucisse doit s'engrener dans le taquet de la tête de hachoir.
- ◆ Insérez le tube à garnir les saucisses (21, 22) dans la bague de serrage (16).
- ◆ Vissez fermement la bague de serrage (16).

Utilisation de l'embout à kébbé (figure C)

- Placez la vis de transport sans fin (13) dans la tête de hachoir (11).
- Placez la douille à kébbé (21) sur la vis sans fin. L'encoche de la douille à kébbé doit s'engrener dans le taquet de la tête de hachoir.
- Placez l'embout à kébbé (20) sur la douille à kébbé (21).
- Vissez fermement la bague de serrage (16).

Fabrication de petits gâteaux (figure D)

- Placez la vis de transport sans fin (13) dans la tête de hachoir (11).
- Placez la grille perforée à gros trous (15c) sur la vis sans fin. L'encoche de la grille perforée doit s'engrener dans le taquet de la tête de hachoir (figure E).

REMARQUE

- La grille perforée doit être montée pour que la vis de transport sans fin soit maintenue en position.
- L'appareil chauffe trop pendant le service si le disque perforé sélectionné est choisi avec des perforations trop petites. La graisse dans la pâte fond et s'égoutte du moule à whirls viennois.

- Placez l'accessoire pour petits gâteaux (18), sans la partie coulissante, sur la grille perforée.
- Vissez fermement la bague de serrage (16).
- Placez la partie coulissante sur l'accessoire pour petits gâteaux.

REMARQUE

- Vous pouvez choisir la forme des petits gâteaux en faisant coulisser la partie mobile de l'accessoire et réaliser la forme souhaitée.
- Si la bague de fixation est trop serrée, l'appareil chauffe également trop pendant le service. Dévisser la vis de fixation d'environ un demi-tour.

Montage de la tête de hachoir (figure F)

- Montez la tête de hachoir pour l'utilisation souhaitée comme décrit au chapitre M***ontage préliminaire (p. 32)***.
- Placez la tête de hachoir préparée dans le logement (8).
- Tournez la tête de hachoir dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle s'enclenche avec un bruit.
- Placez le plateau de remplissage (3) sur la cheminée de remplissage (10).

Démontage de la tête de hachoir (figures G1 et G2)

- Retirez le plateau de remplissage.
- Maintenez la touche de déverrouillage (4) appuyée, tournez la tête de hachoir (11) dans le sens horaire et retirez-la.
- Dévissez fermement la bague de serrage (16).
- Retirez toutes les pièces de la tête de hachoir.

Utilisation et fonctionnement

Indications

Utilisation comme hachoir à viande

- Si vous souhaitez hacher très finement la viande, vous pouvez passer la viande plusieurs fois (d'abord à travers une grille à gros trous, puis à trous plus petits).
- Vous pouvez hacher les ingrédients (comme les oignons) avec la viande.
- Avant de hacher, vous devez retirez les parties non comestibles comme les os, les cartilages ou les tendons.
- Coupez la viande en dés pour qu'elle rentre mieux dans la cheminée d'alimentation.

Réalisation de saucisses

- Trempez le boyau dans de l'eau tiède pendant 10 mn pour le ramollir. Insérez le boyau humide sur le tube à garnir les saucisses. Vous pouvez vous procurer des boyaux chez un charcutier grossiste.
- Assaisonnez la viande hachée et placez-la dans l'entonnoir.
- Si le boyau colle, humidifiez-le de nouveau avec un peu d'eau tiède.
- Vous trouverez de nombreuses recettes sur Internet. Chacun peut modifier l'assaisonnement à son goût.

Utilisation de l'embout à kébbé

Les kébbé (Kibbeh Mischwiye) sont des boulettes de viandes farcies. L'embout à kébbé permet de réaliser un rouleau creux que l'on peut découper et garnir avec des ingrédients au choix (p. ex. de la viande, des légumes). Ensuite, les boulettes de kébbé sont frites.

Allumage/extinction de l'appareil

- Positionnez l'interrupteur B (8) puis l'interrupteur A (7) sur "ON" pour allumer l'appareil.
- Positionnez l'interrupteur A (7) sur "0" (position médiane) pour arrêter l'appareil.

Utilisation de l'appareil

- Montez la tête de hachoir comme décrit au chapitre M***ontage de la tête de hachoir (p. 32)***.
- Branchez la fiche secteur dans la prise.
- Allumez l'appareil comme décrit au chapitre ***Allumage/extinction de l'appareil (p. 34)***.
- Placez un récipient approprié sous la sortie.
- Le cas échéant, coupez les ingrédients en morceaux adaptés à la cheminée de remplissage.
- Placez les ingrédients dans la cheminée de remplissage.
- Avec le poussoir (2), enfoncez les ingrédients jusqu'à ce que la cheminée de remplissage soit vide.

Élimination des blocages

- Allumez l'appareil comme décrit au chapitre ***Allumage/extinction de l'appareil (p. 34)***.
- Positionnez l'interrupteur B (8) sur "R".
- Positionnez l'interrupteur A (7) sur "R" et maintenez-le appuyé pendant max. 10 secondes. Lorsque vous relâchez la touche, elle revient en position "0".
- Débranchez la fiche secteur de la prise.

- Démontez la tête de hachoir comme décrit au chapitre ***Démontage de la tête de hachoir (p. 33)***.
- Nettoyez l'appareil et les accessoires utilisés comme décrit au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 37)***.

Suggestions de recettes

Saucisse à griller

Ingrédients

- 1,5 kg de viande de porc
- 500 g de lard cru
- 2 œufs sortis du réfrigérateur
- 100 ml de lait froid
- 1 gros oignon
- 1 gousse d'ail
- Assaisonnement : sel, poivre, marjolaine

Hachez la viande de porc et le lard dans le hachoir à viande. Ajoutez-y le lait, les œufs, l'oignon finement hachée, la gousse d'ail pressée et l'assaisonnement. Mélangez bien le tout.

Enfilez le boyaeu sur le tube à saucisses et nouez l'extrémité. Introduisez la chair à saucisse dans l'entonnoir de remplissage et garnissez lentement. Au bout de 20 cm env. coupez la saucisse et continez à garnir de manière uniforme.

Les saucisses sont meilleures si elles sont grillées immédiatement. Vous pouvez sinon congeler les saucisses pendant environ 3 semaines.

Rouleaux de viande creux pour kébbé

Ingrédients (pour 20 kébbé env.)

- 250 g de boulgour
- 500 g de viande maigre de bœuf, de mouton ou de veau
- 1 oignon
- Sel
- Poivre

Réalisez une pâte souple à partir de tous les ingrédients. Pour ce faire, le boulgour doit d'abord tremper dans l'eau. Après env. 20 mn, jetez l'excédent d'eau. Hachez la viande plusieurs fois successivement et ajoutez-y le boulgour, l'oignon finement haché, le sel et le poivre. Mélangez intimement jusqu'à obtenir une pâte souple.

Astuces :

- À la place du boulgour, vous pouvez également utiliser de la farine (entre 200 et 250 g).
- Faites frire légèrement les rouleaux creux une fois terminés pour y insérer plus facilement la farce.

Farce classique pour kébbé

Ingrédients (pour 20 kébbé env.)

- 1 oignon
- Un peu d'huile d'olive
- 2 cuil. à soupe de pignons de pin
- 500 g de viande de mouton (ou de bœuf)
- Sel
- Poivre
- Graisse pour la friture

Hachez la viande trois fois successivement dans le hachoir. Faites revenir l'oignon dans l'huile d'olive. Ajoutez les pignons de pin et faites frire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Ajoutez la viande, du sel et du poivre et faites frire jusqu'à ce que la viande prenne une consistance croustillante.

Garnissez le rouleau de viande creux de la viande ainsi hachée et refermez les extrémités en les resserrant après avoir mouillé vos doigts. Pour obtenir la forme typique, les extrémités des boulettes ovales sont retravaillées pour former des pointes. Faites frire les kébbé dans une graisse à environ 160-170 °C jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Retirez les boulettes cuites de la friture, égouttez-les sur du papier absorbant et servez-le ensuite encore très chaudes. Elles s'accompagnent parfaitement de salades, dips et pain pitta.

Petits gâteaux

Ingrédients

- 200 g de beurre
- 200 g de sucre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 200 g d'amandes en poudre
- 2 œufs
- 400 g de farine
- 100 g de fécule

Mélangez le beurre, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange mousse, puis ajoutez les œufs un par un. Ensuite, ajoutez les amandes, la farine et la fécule au mélange beurre-sucre et amalgamez bien le tout. Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et laissez reposer pendant 30 mn avant de continuer la préparation.

Montez d'abord l'accessoire pour petits gâteaux. Remplissez de pâte par la cheminée de remplissage et faites la passer à travers l'accessoire pour petits gâteaux. Découpez les petits gâteaux à la longueur souhaitée et déposez les gâteaux sur une plaque de cuisson revêtue d'un papier cuisson. Faites cuire les petits gâteaux à chaleur moyenne (env. 175 °C) pendant 10 mn.

Après utilisation

- Allumez l'appareil comme décrit au chapitre ***Allumage/extinction de l'appareil (p. 34)***.
- Débranchez la fiche secteur de la prise.
- Démontez la tête de hachoir comme décrit au chapitre ***Démontage de la tête de hachoir (p. 33)***.
- Nettoyez l'appareil et les accessoires utilisés comme décrit au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 37)***.

Nettoyage et entretien

Avant de commencer les travaux, observez les consignes de sécurité du chapitre Sécurité (page 29).

Nettoyage de l'appareil

- Essuyez le bloc moteur (10) avec un chiffon légèrement humide.
- Toutes les autres pièces peuvent être nettoyées dans de l'eau chaude savonneuse. Elles **ne** passent **pas** au lave-vaisselle. En effet, les détergents fortement acides utilisés pour le lave-vaisselle attaquent les pièces en aluminium. Les accessoires en plastique peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
- Séchez soigneusement toutes les parties de l'appareil après les avoir nettoyées.

REMARQUE

► Laissez les restes d'aliments séchés tremper pendant 10 minutes dans un bain d'eau chaude et de liquide vaisselle avant le nettoyage.

Rangement

Si vous ne prévoyez pas utiliser l'appareil pendant une durée prolongée, nettoyez l'appareil comme décrit au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 37)***.

Rangez l'appareil et tous les accessoires dans un endroit sec, propre et à l'abri du gel, où il ne sera pas exposé directement aux rayons du soleil.

Montez l'accessoire pour petits gâteaux.

Retirez le capuchon du poussoir, placez les autres accessoires dans le poussoir et remettez le capuchon en place.

Pièces de rechange et autres accessoires

Pos.*	Référence	Désignation
12	900 760 001	Pignon d'entraînement complet

*** Numérotation suivant la description de l'appareil**

Pour les autres pièces de rechange, contactez notre service Après-vente (voir en dernière page).

Données techniques

Modèle	Hachoir à viande **Leopard G5**
Numéro de type	M26.001
Dimensions (l x h x p)	160 x 390 x 285 mm
Poids net env.	3,9 kg
Tension de service	220 – 240V~
Fréquence réseau	50 Hz
Puissance absorbée	500 W
Classe de protection	II
Type de protection	IPX0

Dépannage

Le tableau suivant aide à localiser et à remédier aux petites perturbations :

Erreur	Cause possible	Remède
L'appareil ne fonctionne pas après avoir été allumé.	Fiche non branchée.	Brancher la fiche.
	Coupe-circuit non actionné dans la distribution électrique.	Mettre en marche le coupe-circuit automatique.
	L'interrupteur de sécurité interne a arrêté l'appareil pour cause de surchauffe.	Laisser l'appareil refroidir.
	Les deux interrupteurs A (7) et B (8) ne sont pas positionnés sur "ON".	Positionnez les deux interrupteurs sur "ON".
Le coupe-circuit a sauté dans la distribution électrique.	Trop d'appareils raccordés au même circuit électrique.	Réduire le nombre des appareils dans le circuit électrique.
	Aucune panne visible.	Informer le service Après-vente.
Le moteur tourne visiblement de manière lente ou il se bloque	Pression trop forte.	Appuyer moins fort.
	Tête de hachoir bloquée.	Remédier au blocage comme décrit au chapitre ***Élimination des blocages (p. 34)***.

REMARQUE

► Si vous ne réussissez pas à résoudre le problème avec les actions précitées, veuillez vous adresser au service Après-vente.

Inhoud

Algemene opmerkingen 39
Veiligheidsinstructies 41
Inbedrijfstelling 43
Beschrijving van het apparaat 44
Voorbereidingen 44
Bediening en werking 45
Receptsuggesties 47
Na gebruik 48
Reiniging en verzorging 48
Opslag 49
Onderdelen en verder toebehoor. . . . 49
Technische gegevens 49
Storingsopheffing 50

Geachte klant,

Lees vóór het gebruik van het apparaat de in deze gebruiksaanwijzing vermelde aanwijzingen voor de inbedrijfstelling, de veiligheid, het gebruik volgens de voorschriften, de reiniging en verzorging door.

Sla de uitklappagina´s aan het begin en het einde van de gebruiksaanwijzing open om de afbeeldingen tijdens het lezen te kunnen zien.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor later gebruik en geef haar met het apparaat door aan latere eigenaars.

Algemene opmerkingen

Auteursrecht

Dit document is auteursrechtelijk beschermd. Iedere vermenigvuldiging resp. iedere herdruk, ook gedeeltelijk, alsmede de weergave van de afbeeldingen, ook in gewijzigde vorm, is uitsluitend met schriftelijke toestemming van de fabrikant toegestaan.

Instructies inzake milieubescherming

Het gebruikte verpakkingsmateriaal is herbruikbaar. Voer niet meer benodigd verpakkingsmateriaal volgens de plaatselijk geldende voorschriften af.

Dit product mag binnen de Europese Unie niet als huisvuil worden weggedaan. Breng het apparaat naar de plaatselijke inzamelpunten.

Garantie

Naast de wettelijk verplichte garantie biedt BEEM voor enkele producten bovendien nog een uitgebreide fabrieksgarantie.

Voor zover deze geboden wordt, vindt u de desbetreffende informatie op de specifieke productverpakking, de reclamematerialen of bij de betreffende producten op de BEEM-website.

Op onze website www.beem.de vindt u de uitvoerige garantiebepalingen, verkrijgbare accessoires en reserveonderdelen alsmede gebruiksaanwijzingen in verschillende talen.

Gebruikte symbolen

⚠GEVAAR

Wordt gebruikt voor een onmiddellijk dreigend gevaar dat ernstig of dodelijk lichamelijk letsel tot gevolg kan hebben.

► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

⚠ WAARSCHUWING

Wordt gebruikt voor een mogelijk gevaarlijke situatie die ernstig of dodelijk lichamelijk letsel zou kunnen veroorzaken.

► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

LET OP

Wordt gebruikt voor een mogelijke gevaarlijke situatie die lichte lichamelijke letsels of materiële schade kan veroorzaken.

► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

OPMERKING

► Een opmerking bevat verdere informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger kan maken.

Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is vooral bedoeld voor niet-commercieel gebruik in gesloten ruimtes voor het malen van vlees en het maken van worsten en spuitdeegproducten in normale huishoudelijke hoeveelheden. Een ander of verdergaand gebruik geldt als niet toegelaten, oneigenlijk gebruik.

⚠ WAARSCHUWING

In geval van oneigenlijk gebruik en/ of niet voorzien gebruik van het apparaat kunnen van het apparaat gevaren uitgaan.

► Het apparaat mag uitsluitend voor het beoogde, toegelaten gebruiksdoel worden gebruikt.

► Leef de in deze gebruiksaanwijzing beschreven voorschriften na.

Claims en reclamaties van welke aard dan ook, die te herleiden zijn tot verkeerd of oneigenlijk gebruik, worden niet aanvaard.

Het risico berust dan uitsluitend bij de gebruiker.

Aansprakelijkheidsbeperkingen

Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor schades of vervolgschades in gevallen:

- waarbij de bedieningshandleiding niet in acht genomen is,
- niet-reglementair gebruik,
- van een inadequate of onjuiste behandeling,
- van niet deskundig uitgevoerde reparaties,
- van niet door ons geautoriseerde modificaties,
- waarbij onderdelen of vervangende onderdelen van derden werden gebruikt,
- waarbij ongeschikte aanvullende onderdelen of accessoires werden gebruikt.

Conformiteitsverklaring

Bij deze verklaart BEEM dat dit apparaat aan de principiële eisen en de overige van toepassing zijnde bepalingen van de richtlijn 2006/95/EG en 2004/108/EG voldoet.

Veiligheidsinstructies

- Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare externe schade. Stel een beschadigd apparaat niet in bedrijf.
- Dit apparaat is er niet voor bedoeld om door personen (ook kinderen) met lichamelijke, sensorische of geestelijke beperkingen of met ontbrekende ervaring en/of kennis gebruikt te worden, tenzij deze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van deze persoon instructies hebben verkregen hoe het apparaat moet worden bediend.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat kunnen spelen.
- Berg het apparaat en de accessoires buiten bereik van kinderen op.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Laat reparaties aan het apparaat alleen door hiervoor geautoriseerde handelaars of door de klantenservice uitvoeren; dit geldt vooral voor de vervanging van een beschadigde aansluitkabel. Door ondeskundige reparaties kunnen er aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan. Bovendien vervalt daardoor de garantie.
- Een reparatie van het apparaat gedurende de garantieperiode mag alleen door een door de fabrikant hiervoor geautoriseerde klantenservice worden uitgevoerd, anders is er in geval van beschadigingen en daaruit voortkomende storingen geen garantie meer van toepassing.
- Defecte onderdelen mogen alleen door originele vervangingsonderdelen worden vervangen. Alleen bij deze onderdelen is gewaarborgd dat aan de veiligheidseisen is voldaan.
- Gebruik alleen accessoires van de fabrikant en zulke die door de fabrikant uitdrukkelijk zijn aanbevolen. Anders vervalt de garantie van de fabrikant.
- Gebruik dit apparaat niet in combinatie met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

⚠GEVAAR

Gevaar door elektrische stroom!

- ► Gebruik het apparaat niet, wanneer de voedingskabel of de stekker beschadigd zijn.
- ► Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Wanneer er onder spanning staande aansluitingen worden aangeraakt en de elektrische en mechanische opbouw worden gewijzigd, bestaat er een verhoogd risico op elektrische schokken.
- ► Dompel de motorunit of de stekker nooit in water of andere vloeistoffen.
- ► Trek de stekker uit het stopcontact,
  - − voor de montage/demontage van het voorzetstuk,
  - − wanneer u het apparaat niet gebruikt,
  - − wanneer tijdens het gebruik een storing optreedt,
  - − voordat u het apparaat reinigt.

Gevaar voor verstikking!

- ► Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Kinderen kunnen erin stikken.

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar door scherpe messen!

► Raak de messen van het kruismes niet aan.

Gevaar door bewegende onderdelen!

► Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt, reinigt of opbergt.

► Steek in geen enkel geval vingers of voorwerpen in de toevoerschacht.

► Voer de levensmiddelen altijd met de stopper aan. Nooit met de vingers of andere voorwerpen aandrukken.

► Gebruik het apparaat alleen met gemonteerd voorzetstuk.

LET OP

► Trek de aansluitkabel altijd aan de stekker uit het stopcontact, niet aan de voedingskabel zelf.

► Gebruik voor het reinigen van de oppervlakken geen scherpe voorwerpen of schurende schoonmaakmiddelen.

► Laat het apparaat bij langere verwerkingstijden tussendoor afkoelen om oververhitting te vermijden.

► Het apparaat mag niet aan de netkabel gedragen, opgetild of verplaatst worden.

► Zet de schakelaar A slechts max. 10 seconden in stand „R“ (zie hoofdstuk ***Blokkeringen opheffen; p. 46***), omdat anders de motor beschadigd zou kunnen raken.

► Bedien de achteruitknop pas, nadat de aandrijfmotor volledig tot stilstand gekomen is.

Eisen aan de opstellingsplek

Voor een veilige en probleemloze werking van het apparaat moet de opstellingsplek aan de volgende eisen voldoen:

- Plaats het apparaat op een stevig, droog, vlak en waterbestendig werkblad.
- Plaats het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving.
- Het stopcontact moet goed toegankelijk zijn, zodat de spanningstoevoer snel onderbroken kan worden.
- De oppervlakken van meubelen bevatten mogelijk stoffen die de pootjes van het apparaat kunnen aantasten en week maken. Leg indien nodig een onderlegger onder de pootjes van het apparaat.

Elektrische aansluiting

Voor een veilige en probleemloze werking van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende instructies in acht worden genomen:

- Vergelijk vóór het aansluiten van het apparaat de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van uw stroomvoorziening. Deze gegevens moeten met elkaar in overeenstemming zijn, zodat er geen schade aan het apparaat kan optreden. Raadpleeg in geval van twijfel uw dealer.
- Het stopcontact moet ten minste met een 10A-zekering zijn beveiligd.
- Verzeker u ervan dat de aansluitkabel onbeschadigd is en niet over scherpe randen gelegd is.
- De aansluitkabel mag niet strak gespannen zijn, geknikt worden of in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Leg de voedingskabel zodanig dat er geen gevaar voor struikelen heerst.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen gewaarborgd, wanneer het op een correct geïnstalleerd randaardesysteem wordt aangesloten. De werking aan een stopcontact zonder randaarde is verboden. Laat in geval van twijfel de installatie van het huis door een elektricien controleren. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade die door een ontbrekende of onderbroken randaarde wordt veroorzaakt.

Inbedrijfstelling

Uitpakken

- Haal het apparaat, alle accessoires - ook uit de stopper- en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- Verwijder vóór het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal en de beschermfolies van het apparaat en de accessoires.

OPMERKING

- Verwijder het typeplaatje en eventuele waarschuwingen niet.
- Bewaar indien mogelijk de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat om het in geval van een garantieclaim correct te kunnen verpakken. In geval van transportschade vervalt de garantie.

Leveringsomvang controleren

- Controleer de inhoud op volledigheid en op zichtbare schade.
- Meld een onvolledige of beschadigde levering onmiddellijk aan uw leverancier.

Vóór het eerste gebruik

- Reinig het apparaat en de accessoires zoals beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging. (p. 48)***.

Beschrijving van het apparaat

(voor afbeeldingen zie de uitklappagina links)

1 Deksel stopper
2 Stopper
3 Voorraadschaal
4 Ontgrendelingsknop
5 Handgreep
6 Motorunit
7 Schakelaar A
8 Schakelaar B
9 Opname
10 Toevoerschacht
11 Voorzetstuk
12 Aandrijftandwieltje
13 Transportschroef
14 Kruismes
15 Gatenschijf
15a Kleine gatenschijf (Ø 3 mm)
15b Middelgrote gatenschijf (Ø 5 mm)
15c Grote gatenschijf (Ø 7 mm)
16 Vastzetring
17 Schuiver voor spuitdeegverwerking
18 Spuitkoekjesopzetstuk
19 Worstvulschijf
20 Kebbe-opzetstuk
21 Kebbe-vormer
22 Worstvulbuis 1
23 Worstvulbuis 2
24 Gebruiksaanwijzing (zonder afbeelding)

Schakelaarposities

- Schakelaar A (7) en schakelaar B (8) in stand „ON“: normaal bedrijf
- Schakelaar A (7) in stand „0“: apparaat uitgeschakeld
- Schakelaar A (7) en schakelaar B (8) in stand „R“: acheruitmodus

Overbelastingsbeveiliging

De motor is door een thermische veiligheidsschakelaar tegen overbelasting beveiligd. Hij schakelt de motor automatisch uit in geval van overbelasting. In dit geval schakelt u het apparaat uit en laat u het ca. 60 minuten afkoelen.

LET OP

- ► Houd rekening met de maximale inschakeltijd van 10 minuten.
- ► Laat het apparaat vervolgens gedurende 30 minuten afkoelen voordat u het apparaat opnieuw inschakelt.

Voorbereidingen

Voormontage

Gebruik als gehaktmolen (afb. A)

- ◆ Steek de transportschroef (13) in het voorzetstuk (11).
- ◆ Steek het kruismes (14) met de snijkanten naar buiten op het vierkant van de transportschroef.
- ◆ Steek de gewenste gatenschijf (15a, 15b, 15c) op de transportschroef. De sleuf in de gatenschijf moet daarbij over het geleidingselement van het voorzetstuk liggen (afb. E).
- ◆ Schroef de vastzetring (16) erop.

Worst maken (afb. B)

- ◆ Steek de transportschroef (13) in het voorzetstuk (11).
- ◆ Steek de worstvulschijf (19) op de schroef. De sleuf in de worstvulschijf moet daarbij over het geleidingselement van het voorzetstuk zitten.
- ◆ Steek de gewenste worstvulbuis (21, 22) door de vastzetring (16).
- ◆ Schroef de vastzetring (16) erop.

Gebruik van het kebbe-opzetstuk (afb. C)

- Steek de transportschroef (13) in het voorzetstuk (11).
- Steek de kebbevormer (21) op de transportschroef. De sleuf in de kebbervormer moet daarbij over het geleidingselement van het voorzetstuk liggen.
- Steek het kebbeopzetstuk (20) op de kebbevormer (21).
- Schroef de vastzetring (16) erop.

Spuitdeeggebak maken (afb. D)

- Steek de transportschroef (13) in het voorzetstuk (11).
- Steek de grote gatenschijf (15c) op de transportschroef. De sleuf in de gatenschijf moet daarbij over het geleidingselement van het voorzetstuk liggen (afb. E).

OPMERKING

- ► De gatenschijf moet gemonteerd worden om de transportschroef in positie te houden.
- ► Als u een geperforeerde schijf met kleine gaten kiest wordt het apparaat bij werking te heet. Het vet in het deeg smelt en druppelt uit de spuitvorm.

- Zet het spuitdeegopzetstuk (18) zonder schuif op de gatenschijf.
- Schroef de vastzetring (16) erop.
- Zet de schuif in het opzetstuk voor spuitdeeg.

OPMERKING

- ► U kunt de koekjesvorm selecteren, wanneer u de schuif van het opzetstuk naar de gewenste vorm schuift.
- ► Als u de vastzetring te stevig aandraait wordt het apparaat bij werking eveneens te heet. Draai de vastzetring met ongeveer één slag terug.

Voorzetstuk monteren (afb. F)

- Monteer het voorzetstuk voor de gewenste toepassing zoals in hoofdstuk ***Voormontage (p. 44)*** beschreven.
- Steek het voorgemonteerde voorzetstuk in de opname (8).
- Draai het voorzetsuk linksom tot het zich hoorbaar vergrendelt.
- Zet de voorraadschaal (3) op de toevoerschacht (10).

Voorzetstuk demonteren (afb. G1 en G2)

- Verwijder de voorraadschaal.
- Houd de ontgrendelingstoets (4) ingedrukt, draai het voorzetstuk (11) rechtsom en trek het voorzetstuk eraf.
- Schroef de vastzetring (16) eraf.
- Verwijder alle onderdelen uit het voorzetstuk.

Bediening en werking

Instructies

Gebruik als vlees-/gehaktmolen

- Wanneer u heel fijn gehakt wilt maken, kunt u het vlees er meermaals doorheen laten lopen (eerst een gatenschijf met grote gaten en daarna een schijf met kleine gaten).
- U kunt andere ingrediënten (bijv. ui) samen met het vlees fijnmaken.
- Voordat het vlees vermalen wordt, moeten oneetbare bestanddelen zoals botten, kraakbeen of pezen verwijderd worden.
- Snijd het vlees in blokjes zodat het beter in de toevoerschacht past.

Worsten maken.

- Week het worstvel 10 minuten in lauwwarm water in. Schuif het vochtige worstvel over de worstvulbuis. Worstvellen zijn verkrijgbaar bij de slagerijgroothandel.
- Kruid het vlees en doe het in de trechter.
- Mocht het worstvel plakkerig zijn, dan maakt u het weer vochtig met een beetje lauwwarm water.
- Recepten zijn op het internet volop te vinden. Bij elk recept kunt u bijv. ook de kruiden variëren tot u een smaakrichting gevonden heeft die u het lekkerst vindt.

Gebruik van het kebbe-opzetstuk

Bij kebbe (Kibbeh Mischwiye) gaat het om gevulde vleesrolletjes. Met het kebbeopzetstuk wordt een holle rol gemaak die men op de gewenste lengte kan afsnijden en met verschillende ingrediënten kan vullen (bijv. vlees en groenten). Vervolgens worden de kebbe-delen gefrituurd.

In-/uitschakelen van het apparaat

- Zet de schakelaar B (8) en daarna de schakelaar A (7) in de stand "ON" om het apparaat in te schakelen.
- Zet de schakelaar A (7) in de stand "0" (middelste stand) om het apparaat uit te schakelen.

Apparaat gebruiken

- Monteer het voorzetstuk zoals in hoofdstuk ***Voorzetstuk monteren (p. 44)*** beschreven.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Schakel het apparaat in zoals in hoofdstuk ***In-/uitschakelen van het apparaat (p. 46)*** beschreven.
- Zet een eigen kom of schaal onder de uitloop.
- Snijd de levensmiddelproducten evt. in stukken die in de toevoerschacht passen.
- Plaats het product in de toevoerschacht.
- Druk met de stopper (2) de ingredienten omlaag tot de toevoerschacht leeg is.

Blokkeringen verwijderen

- Schakel het apparaat uit zoals in hoofdstuk ***In-/uitschakelen van het apparaat (p. 46)*** beschreven.
- Zet de schakelaar B (8) in stand "R".
- Zet de schakelaar A (7) in de stand "R" en houd hem max. 10 seconden ingedrukt. Wanneer u deze toets loslaat, springt deze terug naar de stand "0".
- Trek de stekker uit het stopcontact.

- ◆ Demonteer het voorzetstuk zoals in hoofdstuk ***Voorzetstuk demonteren (p. 45)*** beschreven.
- ◆ Reinig het apparaat en de gebruikte accessoires zoals beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging*** (pag. 48).

Receptsuggesties

Grilbraadworst

Ingrediënten

- 1,5 kg varkensvlees
- 500 g rauw spek
- 2 eieren uit de koelkast
- 100 ml koude melk
- 1 grote ui
- 1 teentje knoflook
- Kruiden: zout, peper, marjolein

Varkensvlees en spek in de gehaktmolen vermaken. Voeg de melk, eieren, de fijngehakte ui, de uitgeperste knoflook en de kruiden toe. Alles goed mengen.

Trek het worstvel over de worstbuis en knoop het uiteinde dicht. Vul de worstmassa in de vultrechter en vul langzaam de worst. Na ca. 20 cm de worst draaien en gelijkmatig blijven doorvullen.

De worsten smaken het best, wanneer zij meteen gegrild worden. U kunt de worsten ook voor ca. 3 weken invriezen.

Vleesrol voor kebbe

Ingrediënten (voor ca. 20 stuks)

- 250 g bulgurtarwe
- 500 g mager rund-, schapen- of kalfsvlees
- 1 ui
- zout
- peper

Maak van de ingrediënten een soepel deeg. Hiervoor moet eerst de bulgurtarwe in water ingeweekt worden. Na ca. 20 minuten het overtollige water afgieten. Vlees meermaals vermalen in de gehaktmolen en goed op smaak brengen met de bulgur, de fijngehakte ui, het zout en de peper. Alles goed mengen tot een soepel deeg ontstaat.

Tips:

- ■ In plaats van bulgurtarwe kunt u ook bloem (ca. 200-250 g) gebruiken.
- ■ Vries de gereedgekomen vleesrollen kort in om het vullen gemakkelijker te maken.

Klassieke kebbevulling

Ingrediënten (voor ca. 20 stuks)

- 1 ui
- Een beetje olijfolie
- 2 eetlepels pijnboompitten
- 500 g schapenvlees (of bijv. rundvlees)
- zout
- peper
- Frituurvet

Vermaal het vlees 3x achter elkaar in de gehaktmolen. Fruit de uit in olijfolie. Voeg de pijnboompitten toe en bak deze goudbruin aan. Vlees toevoegen, met zout en peper kruiden en zo lang braden tot het vlees een knapperig uiterlijk krijgt.

Vul nu het gehakt in de vleesrol en druk de uiteinden met vochtige handen samen om ze af te sluiten. Voor de typische vorm worden de uiteinden van de eivormige rollen spits gemaakt. Frituur de kebbe goudbruin in tot ca. 160-170° C verhit frituurvet. Neem de gebakken kebbe uit het vet en laat ze op een keukenpapier uitdruppelen. Heet serveren. Serveer er bijv. salades, dips en platte broden bij.

Spuitkoekjes

Ingrediënten

- 200 g boter
- 200 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 200 g gemalen amandelen
- 2 eieren
- 400 g meel
- 100 g zetmeel

Boter, suiker en vanilleschuim tot schuim opkloppen en de eieren er stukje bij beetje aan toevoegen. Vervolgens de amandelen, het meel en het zetmeel aan de botermassa toevoegen en alles goed doormengen. Wikkel het deeg in vershoudfolie en laat het 30 minuten rusten, voordat u het verder verwerkt.

Monteer eerst het spuitgebakopzetstuk. Vul de trechter met het deeg en laat het deeg door het spuitgebakopzetstuk lopen. Snijd het spuitgebak op de gewenste lengte af en leg de stukken op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de koekjes bij middelhoge ovenstand (ca. 175 °C) gedurende ca. 10 min.

Na gebruik

- Schakel het apparaat uit zoals in hoofdstuk ***In-/uitschakelen van het apparaat (p. 46)*** beschreven.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Demonteer het voorzetstuk zoals in hoofdstuk ***Voorzetstuk demonteren (p. 45)*** beschreven.
- Reinig het apparaat en de gebruikte accessoires zoals beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (p. 48).***

Reiniging en verzorging

Neem vóór het begin van de werkzaamheden de veiligheidsinstructies in het hoofdstuk Veiligheid (pag. 41) in acht!

Apparaat reinigen

- Wis de motoreenheid (10) met een licht vochtige doek af.
- Alle andere delen kunnen in warm afwaswater worden schoongemaakt. Zij zijn NIET geschikt voor de afwasmachine. De sterk zuurhoudende reinigingsmiddelen voor de afwasmachine tasten de aluminium delen aan. De toebehoren van plastic kunnen wel in de afwasmachine gereinigd worden.
- Droog alle apparaatonderdelen na de reiniging goed af.

OPMERKING

► Aangekoekte levensmiddelenrestanten kunt u voor het reinigen 10 minuten in warm afwaswater laten weken.

Opslag

Wanneer u het apparaat gedurende een langere periode niet nodig heeft, moet het zoals beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (pag. 48)*** worden gereinigd.

Bewaar het apparaat en alle accessoires op een droge, schone en vorstvrije plek, waar deze beschermd zijn tegen direct zonlicht.

Monteer het spuitgebakopzetstuk.

Neem het deksel van de stopper af, steek de andere toebehoordelen in de stopper en plaats het deksel terug.

Onderdelen en verder toebehoor

Pos.*	Artikelnr.	Benaming
12	900 760 001	Aandrijftandwiel compleet

*** Nummering conform beschrijving van het apparaat**

Neem voor andere onderdelen contact op met onze klantenservice (zie laatste pagina).

Technische gegevens

Model	Gehaktmolen **Leopard G5**
Typenummer	M26.001
Afmetingen (B x H x D)	160 X 390 x 285 mm
Netto gewicht ca.	3,9 kg
Bedrijfsspanning	220 – 240V~
Netfrequentie	50 Hz
Vermogensopname	500 W
Beschermingsklasse	II
Veiligheidsklasse	IPX0

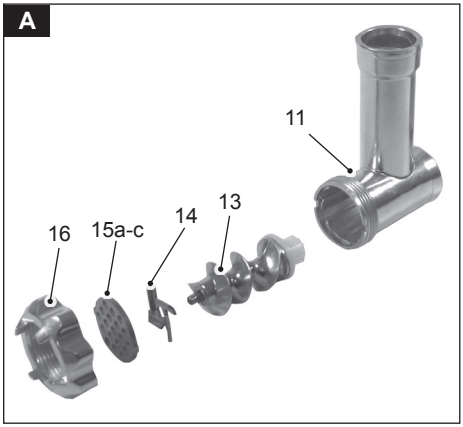
Storingsopheffing

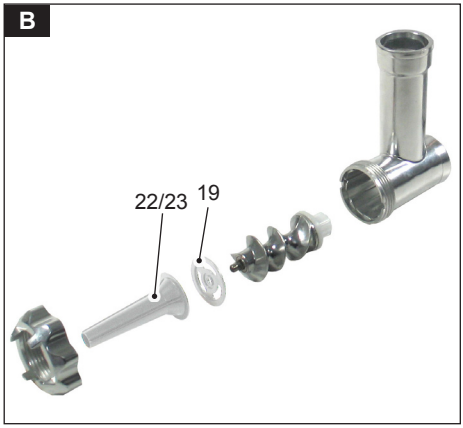
De volgende tabel is behulpzaam bij het opsporen en verhelpen van kleinere storingen:

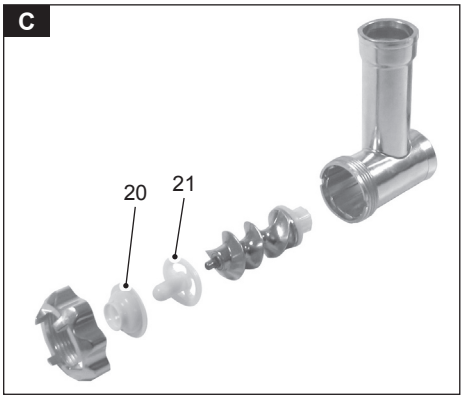
Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat functioneert na het inschakelen niet.	Stekker niet ingestoken.	Stekker insteken.
	De zekering in de elektroverdeling uitgeschakeld.	Zekering inschakelen.
	De interne veiligheidsschakelaar heeft het apparaat vanwege oververhitting uitgeschakeld.	Laat het apparaat afkoelen.
	De beide schakelaars A (7) en B (8) staan niet in positie „ON“.	Beide schakelaars in de stand "ON" zetten.
De zekering in de elektroverdeling springt eruit.	Te veel apparaten op hetzelfde stroomcircuit aangesloten.	Aantal apparaten op het stroomcircuit reduceren.
	Geen storing vaststelbaar.	Klantenservice waarschuwen.
Motor draait opvallend langzaam of blijft steken.	Teveel druk uitgeoefend.	Minder druk uitoefenen.
	Blokkering van het gehaktmolenvoorzetstuk.	Blokkering opheffen zoals in hoofdstuk ***Blokkeringen opheffen (p. 46)*** beschreven.

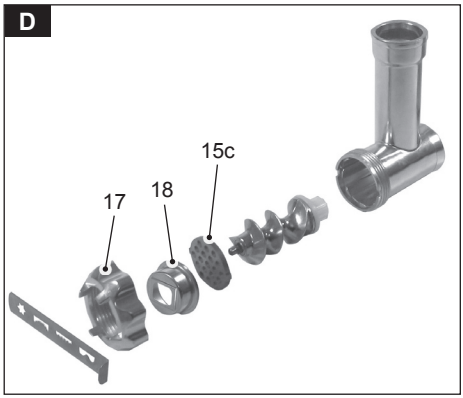
OPMERKING

► Neem contact op met de klantenservice, wanneer u met de hier beschreven stappen het probleem niet kunt oplossen.

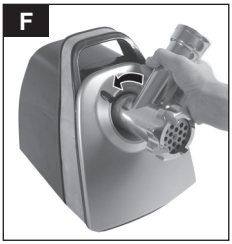

A
11
16
15a-c
14
13


B
22/23
19


C
20
21


D
15c
17
18

E


F

G1

G2

Kundendienststelle:
Customer service:
Bureaux de service après-vente:
Klantenservice:

BEEM
Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH
Dieselstraße 19-21
61191 Rosbach v.d.H.
Germany

Fon +49 (0)1805-233600
Fax +49 (0)1805-233699
(14 ct/min aus dem deutschen Festnetz. Mobilfunkhöchstpreis 42 ct/min.
Ausland: Preis je nach Tarif im Ausland.)

eMail: kundenservice@beem.de
Internet: www.beem.de

© 2013 by BEEM GmbH
Druckfehler vorbehalten.
Subject to printing error.
Sous réserve d'erreurs d'impression.
Drukfouten voorbehouden.

Für Kundendienststellen in anderen Ländern kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.
For service in other countries contact your local dealer.
Pour les bureaux de service après-vente dans d'autres pays, veuillez contacter votre vendeur.
Neem voor klantenservice in andere landen contact op met uw dealer.

BA_M26.001_170113_A2